

Hà nội, ngày 27 tháng 02 năm 2013

QUYẾT ĐỊNH

Công nhận "Quy trình xử lý hơi nước nóng trừ ruồi đục quả hại xoài xuất khẩu"
là tiến bộ kỹ thuật, công nghệ mới

CỤC TRƯỞNG CỤC BẢO VỆ THỰC VẬT

- Căn cứ Quyết định số 17/2008/QĐ-BNN ngày 28/01/2008 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn quy định chức năng, nhiệm vụ quyền hạn và tổ chức bộ máy của Cục Bảo vệ thực vật;
- Căn cứ Quyết định số 86/2008/QĐ-BNN ngày 11/8/2008 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn về việc ban hành qui chế công nhận tiến bộ kỹ thuật và công nghệ mới của ngành nông nghiệp và phát triển nông thôn;
- Căn cứ vào biên bản của Hội đồng khoa học công nghệ công nhận tiến bộ kỹ thuật công nghệ mới (QĐ số 2334/QĐ-BVTV ngày 28/11/2012) ngày 11/12/2012 về việc đánh giá tiến bộ kỹ thuật, công nghệ mới "Quy trình xử lý hơi nước nóng trừ ruồi đục quả hại xoài xuất khẩu";
- Theo đề nghị của Ban công nhận tiến bộ khoa học kỹ thuật mới Cục Bảo vệ thực vật.

QUYẾT ĐỊNH

Điều 1: Nay công nhận "Quy trình xử lý hơi nước nóng trừ ruồi đục quả hại xoài xuất khẩu" là tiến bộ kỹ thuật (TBKT), có bản tóm tắt kèm theo.

Điều 2: Trung tâm Kiểm dịch thực vật sau nhập khẩu II; các tác giả TS. Nguyễn Hữu Đạt; ThS. Nhan Minh Uyên ; KS. Võ Thị Bảo Trang ; KS. Chu Hồng Châu ; các đơn vị liên quan hướng dẫn, phổ biến TBKT trên áp dụng trong sản xuất.

Điều 3: Trung tâm Kiểm dịch thực vật sau nhập khẩu II , Cục Bảo vệ thực vật, Viện Khoa học Nông nghiệp, Trung tâm Khuyến nông quốc gia, Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Chi cục Bảo vệ thực vật các tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương và Thủ trưởng các đơn vị có liên quan chịu trách nhiệm thi hành quyết định này./.

Nơi nhận:

- Như điều 3;4
- Vụ KHCN&MT-Bộ NN&PTNT(b/cáo)
- Lưu VT-KH.



Nguyễn Xuân Hồng



Tiến bộ kỹ thuật

“Quy trình xử lý hơi nước nóng ở ngưỡng nhiệt độ 47°C tại tâm quả với thời gian xử lý nhiệt 20 phút, ẩm độ buồng xử lý >90% trừ 4 loài ruồi đục quả *B. dorsalis*, *B. correcta*, *B. cucurbitae* và *B. carambolae* hại xoài Cát Chu xuất khẩu”

- **Tác giả:** Trung tâm Kiểm dịch thực vật sau nhập khẩu II – Cục Bảo vệ thực vật; TS Nguyễn Hữu Đạt; ThS. Nhan Minh Uyên ; KS. Võ Thị Bảo Trang ; KS. Chu Hồng Châu

- Quy Trình

***Bước 1: chuẩn bị quả xoài trước khi xử lý**

- Quả xoài thu hoạch đúng độ chín sinh lý, không chát xẹp quá 4 lớp quả khi thu hoạch và vận chuyển, phủ lưới khi vận chuyển về nhà máy xử lý.

- Tại khu vực tiền xử lý của nhà máy: xoài được chọn lọc, loại bỏ quả không đạt yêu cầu; phân loại quả theo 3 kích cỡ trọng lượng 300 – 350g/quả, 351 – 400g/quả, 401 – 450g/quả, cắt cuống, rửa sạch và nhúng vào nước nóng 52°C trong 2 – 3 phút có pha thuốc sodium hypochloride nồng độ 200ppm hoặc Cadazim 500FL (1 ml/l) (tùy theo yêu cầu của nước nhập khẩu).

*** Bước 2: Kiểm tra máy xử lý nhiệt và sắp xếp quả vào máy và đặt que cảm ứng nhiệt:**

- Buồng xử lý của máy, quạt và bộ phận thông gió phải được làm sạch trước khi xử lý

- Các buồng chứa quả được làm nóng đến khi đạt 47°C hoặc 48 °C và nhiệt độ phải ổn định trong vòng hơn 1 giờ, thực hiện 1 tháng/lần.

- Kiểm tra độ chính xác của các xiên cảm ứng trước khi sử dụng bằng phương pháp nhúng vào bồn nước nóng có canh chỉnh bằng nhiệt kế chuẩn. Nhiệt độ ở các xiên cảm ứng được cho phép sai số $\pm 0,3^{\circ}\text{C}$. Kết quả canh chỉnh sẽ được ghi nhận và in ra 3 lần: 5 phút /1 lần; thực hiện 1 tháng/lần.

- Kiểm tra điểm lạnh (cold spot test):

+ Chọn những quả to và nặng nhất trong lô xử lý để kiểm tra và đặt ở mỗi khay chứa quả. Quả kiểm tra phải còn xanh và cứng.

+ Các xiên cảm ứng nhiệt độ được đặt trong các khay ở phía trên, ở giữa và ở dưới mỗi pallet.

*** Bước 3: Cài đặt chương trình xử lý nhiệt: Nhiệt độ xử lý 47°C, thời gian giữ nhiệt 20 phút, ẩm độ buồng xử lý >90% RH**

- Nhiệt độ buồng của máy VHT được duy trì ở 48°C trong suốt quá trình xử lý

- Sau khi nhiệt độ tâm quả đạt 47°C , thời gian xử lý được duy trì ở 20 phút và ẩm độ buồng được giữ ở $> 90\%$

- Thời gian để hoàn tất quá trình xử lý tùy theo yêu cầu của nước nhập khẩu

- Bấm nút vận hành máy theo chế độ được cài đặt sẵn,

*** Bước 4: Làm mát, khô quả và cách ly, chống tái nhiễm ruồi sau xử lý**

- Sau khi xử lý bằng hơi nước nóng, quả sẽ được làm mát 30 phút bằng *nước* (ở điều kiện nhiệt độ bình thường ở với nước chảy ra) và 20 phút bằng không khí lạnh (nhiệt độ lạnh bao nhiêu tùy thuộc thiết kế của mỗi hãng sản xuất máy).

- Làm khô quả: quả được giữ ở nhiệt độ 19°C trong vòng 2 giờ trong khu vực cách ly, sau xử lý và trước khi đóng gói, để hong khô.

*** Bước 5: Đóng gói, bảo quản**

+ Quả sau xử lý được đóng gói trong thùng có lỗ thông thoáng và để ở trong điều kiện cách ly

+ Dán niêm phong đã xử lý theo ký hiệu riêng của cán bộ KDTV nước nhập

+ Bảo quản trong kho lạnh $10^{\circ}\text{C} - 12^{\circ}\text{C}$ (không thấp hơn 8°C)

*** Bước 6: Vận chuyển, xuất khẩu**

- Chuyển hàng ra container lạnh trong khu vực cách ly

- Chở ra cảng để xuất khẩu.